

La Feuille de Chou

INFORMATIONS IMPORTANTES DU SECRETARIAT :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Pour celles et ceux qui auraient raté l'info envoyée par mail cette semaine : Les quantités sont limitées et les réponses seront prises en compte dans l'ordre d'arrivée de vos mails.

Tomates bio déclassées

A réserver et régler au secrétariat

A réserver
pour le vendredi
18/07
et le vendredi
25/07



Vos commandes
sont à récupérer
à Planaise de
13 h 30 à 16 h

**Tomates promo : cagette de 5 kg pour 14.50 €
soit 2.90 € / kg au lieu de 4.50 € / kg**

**Tomates promo : cagette de 10 kg pour 29 €
soit 2.90 € / kg au lieu de 4.50 € / kg**

DISTRIBUTION DE NOTRE FEUILLE DE CHOU VERSION PAPIER :

A l'occasion du questionnaire auxquels vous êtes nombreuses et nombreux à avoir répondu début 2025, il est ressorti que certain(e)s d'entre vous souhaitaient garder le format papier pour lire notre feuille de chou hebdomadaire.

Etonnamment, sur le terrain, les feuilles de chou que nous éditons en version papier ne sont pas récupérées par les adhérents concernés.

Aussi, nous avons pris la décision de ne plus en laisser dans les dépôts.

Par contre, nous sommes prêtes à imprimer ces dernières pour les mettre directement dans les dépôts au nom des adhérents qui nous en feront la demande afin de ne pas les pénaliser.

Barbara et Laurence - Secrétariat

Pour un Panier

1	pièce	Chou rouge (déclassé)
0,6	kg	Betterave
0,4	kg	Oignon rouge
2,2	kg	Tomate
1,2	kg	Courgette
0,7	kg	Aubergine

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

Coulis de tomates

Préparation : 10 mn Cuisson : 20 mn

Pour 6 personnes

- 9 tomates mûres à point
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à s. de sucre
- 6 c. à s. d'huile d'olive
- 6 feuilles de basilic
- Poivre, sel



- Pelez et épépinez les tomates : les tailler en croix à la base et les plonger 30 secondes dans une casserole d'eau bouillante, la peau se retire alors facilement.
- Faites chauffer l'huile dans une grande casserole, ajoutez les tomates, les gousses d'ail écrasées, le basilic et le sucre. Salez et poivrez, couvrez et laissez mijoter 20 mn à petit feu.
- Mixez le coulis plus ou moins finement selon les goûts.
- Conservez en bocaux stérilisés, au congélateur dans des bacs à glaçons pour portionner) ou bien utilisez de suite.



LA CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

La Savoie sort tout juste d'un épisode caniculaire. Au dire des spécialistes, cet évènement a été le plus précoce jamais encore enregistré.

En effet, à la mi-juin, nous avons déjà des températures supérieures à 30 degrés. Cette chaleur a pour conséquence de hâter la maturité de certains légumes et la montaison d'autres.

Les choux rouges ont carrément cuits. Petite explication « technique », dans un chou il y a de l'eau de végétation, c'est d'ailleurs un des signes qui montre sa fraîcheur. Avec les températures que nous avons connues en juin, les choux ont chauffé et le bord de certaines feuilles internes ont nécrosé. On emploie aussi le terme « bordé ». C'est, en général, aussi le cas des batavias grenobloises pour celles et ceux qui connaissent. Cette bordure n'est pas généralisée à toute la pomme et elle est très localisée. Vous trouverez, dans vos paniers d'aujourd'hui, nos choux rouges « bordés » ce qui vous permettra de bien comprendre mes explications précédentes. N'ayez crainte, les légumes concernés sont bien signalés en « légumes déclassés » et sont valorisés à la moitié de leur valeur.

La chaleur intense que nous subissons concentre également les sucs des légumes et rigidifie leur paroi, ce qui peut donner une légère amertume aux légumes, aux salades notamment. Ce contexte chaud nous conforte dans l'idée que nous avons de ne plus produire de « légumes feuilles » durant l'été. Leur production reprendra quand la chaleur desserrera son étau.

Le chaud favorise également les ravageurs, les acariens sont légion, et les punaises sont également présentes sur les aubergines et les concombres. En bio, nous n'avons aucun moyen de traitement, si ce n'est le bassinage des cultures. Je pourrais continuer encore et encore, cette longue litanie des problèmes que nous affrontons en ce moment, mais vos vacances estivales ne doivent pas être gâchées...

Aussi, je change de sujet pour vous parler d'un sujet plus positif, qui est aussi une autre conséquence de la chaleur, c'est l'arrivée des tomates ! Le pic est pour très bientôt selon Mathieu, alors n'hésitez pas à nous contacter pour vos réservations car « elles sont belles nos tomates, elles ont du goût nos tomates et elles sont gorgées de soleil nos tomates ! »

Ce mercredi, les « haricots coco à écosser » ont été semés, les « haricots beurre » suivront assez rapidement car, de mon expérience et au dire des anciens : « Si au 14 juillet, les haricots beurre ne sont pas semés, garde la graine pour l'année d'après ».

Le mois de juillet, c'est aussi le début de la préparation de l'automne, et c'est dans ce cadre que nous venons de planter 18000 poireaux hier, en prévision de vos paniers d'hiver. Chaque année, c'est en partenariat avec les Ets GAUDIN de Coise que nous plantons nos poireaux et nous les en remercions vivement pour cet échange de services.

Rodrigue L. - Encadrant Maraîcher.